Pączki na wodzie



PATRYCJA40

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	0,75 szklanka
cukier	0,75 szklanka
drożdże	10 dkg
sól	do smaku
mąka pszenna	6-8 szklanka
olej do smażenia	
dowolne konfitury	
woda gazowana	3 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

To są proporcje na 50 - 60 sztuk

Wodę połączyć z olejem, cukrem, drożdżami oraz solą i podgrzać. Następnie dodać mąkę, wymieszać (ciasto nie powinno być zbyt gęste). Odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie, formować pączki, nadziewać konfiturami i smażyć na rozgrzanym oleju.

(Jeśli chodzi o to podgrzanie wody to nie za bardzo mocno, tak by się w miarę połączyło)